

't loo 20 - 1851 ht heiloo    www.loocatie.nl  
telefoon 072 533 33 52    info@loocatie.nl

#### Kaasgerecht

Kaas, kaas, kaas!

Het was een wens van Antoine om een kaasgerecht te serveren, zelf ben ik een grote fan van kaas in alle soorten en maten. Dit is een kaasplateau, maar dan van elke soort kaas een klein gerechtje gemaakt. Een mooi kaas assortiment moet aan verschillende voorwaarden voldoen. Harde- en zachte kaas, roodflora, blauwader en witschimmel, Kaas gemaakt van de melk van een koe, geit of schaap. Liefst rauwe melk zodat er een nog betere smaak achterblijft. Vandaar dat het ook zo moeilijk is om daar een mooie, passende wijn bij te bedenken, succes Antoine!

#### Wijn

Het Domaine Saint-Pierre is met z'n hectaren vrij groot. Er wordt op traditionele wijze en met respect voor de natuur omgegaan met de wijnstokken en de grond. Een familieonderneming, die tot in de jaren zeventig gewend was de wijn te verkopen aan de Cave Coöperative. Begin jaren zeventig besloot vader Jean-Claude Fauque zelf te gaan bottelen omdat zijn wijngaarden zo goed waren gelegen dat een topproduct mogelijk leek. Zoon Jean- François nam het stokje over en maakte ondermeer deze absolute topcuvée; de Côtes du Rhône 'Cuvée Réserve' 2001. Met vier druivensoorten; te weten de Grenache, de Syrah, de Carignan en de Mourvèdre maakt hij een wijn die minstens (!) 36 maanden lang op hele grote eikenhouten vaten van 5000 liter blijft rijpen. Pas als de wijn op dronk begint te komen wordt hij gebotteld. Deze 2001 pas in 2009!

#### Nagerecht

Chipolata pudding dat is zo... jaren zeventig, een plat getreden pad zou men denken, maar niets is minder waar, als je maar de juiste ingrediënten toevoeg is het een smaaksensatie.

Wij konfijten zelf de sinaasappelschillen en de rozijnen hebben een jaar in de brandewijn gelegen.

Onvermijdelijk zijn bitterkoekjes en daar hebben we heerlijk ijs van gedraaid. De bittere smaak van de koekjes komt tegenwoordig van de kern van abrikozenpitten. Vroeger werden daar de giftige bittere amandelen daarvoor gebruikt. Marasquin is de likeur voor de pâtisserie en geeft die typische eigen smaak. Voor de frisheid hebben we mandarijnen uitgesneden en gemarineerd in de wijn die erbij gedronken wordt. Amandeltuille voor het krokantje erbij. Ik zeg doen!

#### Wijn

Domaine de la Pigeade ligt aan de voet van de Mont Ventoux. De geschiedenis begon in 1960 toen Nicole en Claude Vaute dit domein betrokken. Beide uit een familie van wijnboeren werkten ze hard om de zeer jonge appellation Beaufort de Venise mee te helpen ontwikkelen en uit te breiden. Inmiddels is er een mooi eigendom van 25 hectaren ontstaan met hoofdzakelijk het druivenras Muscat Blanc à Petits Grains. Door zoon Thierry en zijn vrouw Marina is het domein voorzien van de meest moderne apparatuur. De Muscat de Beaufort de Venise 2008 wordt gemaakt door de druiven bij een lage temperatuur langdurig te laten gisten. Die lage temperatuur zorgt voor het optimale behoud van geur en smaak. De wijn is dan heerlijk zoet met een fris zuurtje en kruidige aroma's. Mijn 'all time winner' bij een fraai dessert!

### Menu

## Hans kookt met Antoine

## Hans kookt met Antoine

menu 21 maart 2011

Aperitief: 'Crémant de Bourgogne'

**Sashimi gesneden huisgerookte zalm met crème van mierikswortel, 'ceviche' van corvina, gemarineerd met limoen, citroen en knoflook**  
2009 Chardonnay Languedoc 'Elévé en fûts de chêne' van Domaine Dupont-Fahn

**Gestoofde wang van het Ibérico scharrelvarken, chorizo en krokante pancetta, jus met dragon, rode uien, witte bonen, witlof, radicchio en noten**  
2007 Château de Juliéna's 'Cuvée Prestige' van Château de Juliéna's

**Crème brûlée van roquefort, terrine van Zwitserse kaas en peper, soesje met vacherin, karamel, amandeltjes en salade met Friese nagelkaas en appelstroop**  
2001 Côtes du Rhône 'Cuvée Réserve' van Domaine Saint-Pierre

**Mandarijnen gemarineerd in de zoete witte wijn met een chipolata bavarois, amandeltuile en bitterkoekjes roomijs**  
2008 Muscat de Beaumes-de-Venise van Domaine de la Pigeade

### Hans

kookt sinds 1978, en is geschoold in de klassieke keuken en heeft zich begin jaren tachtig, door de opkomst van de 'nouvelle cuisine' verfijnd in het koken en genieten van wijn en eten... Wij kennen Antoine en Yvonne al lange tijd. Hij is een hobbyist 'pur sang' en een drijvende kracht achter WijnDijck. Hij heeft met zijn ideeën, ook invloed op dit menu gehad. Het is alleen mijn ambitie om dat toch weer te vertalen naar mijn inzichten en smaak. Wijn en spijs is daarom ook zo'n boeiende aangelegenheid, die altijd blijft boeien en verrassen. Het maakt deze avonden daarom zo interessant om te 'sparren' met een liefhebber. Antoine heeft voor de Loocatie ook een brief naar Johannes van Dam geschreven. Om hem ook eens buiten Amsterdam te krijgen. Maar om die naar de provincie te krijgen, is hem jammer genoeg niet gelukt.

### Antoine

Geboren in Utrecht, opgegroeid in Amsterdam en sinds 1972 inwoner van Heiloo... Tegenstribbelend meegekomen met mijn ouders op de grote importgolf uit de steden. We gingen naar "de boeren" toe zoals ik toen dacht. En dat was ook zo. Alleen had ik niet gedacht dat het 'plattelandsleven' zo leuk kon zijn! Ik fietste dagelijks door het Heilooër bos naar school in Alkmaar en had vanaf dat moment elke dag het gevoel dat ik op vakantie was. Dat idee tracht ik vanaf dat moment vast te houden. Dat heeft niet in de laatste plaats te maken met een Bourgondische inslag. En die heeft hoogstwaarschijnlijk weer te maken met de 25% Belgisch bloed dat door mijn aderen stroomt! Genieten is het devies en dat lukt ook nog eens vrij aardig. Kortom, nu 32 jaar getrouwd met Yvonne van der Peet, we hebben inmiddels zowat overal ter wereld gegeten en gedronken. Tussendoor werd ik zomaar per toeval autodidact kok en autodidact vinoloog onder het motto "minder papiertjes, meer pleziertjes"! WijnDijck, bij de ware wijnliefhebber geen onbekende, is voor mij de uitlaatklep voor het schrijven over dat altijd weer boeiende druivensap dat soms (!) wijn mag heten. Wij voeren alleen wijnen uit Frankrijk die top zijn en ook nog eens uitsluitend de wijnen die de mannen zelf lekker vinden. Zo niet, dan komt het er niet in! Enne, makkelijk bruggetje; dat combineert prachtig met de altijd weer fraaie en lekkere gerechten die Hans kookt. Want zijn Loocatie is een door ons graag bezocht Bourgondisch plekkie!

### Aperitief

Domaine Loron & Fils is een oud familiebedrijf. Het bedrijf is gelegen in Fleurie. In de Beaujolais dus. Maar wat soms vergeten wordt; de Beaujolais hoort tot het gebied van de Bourgogne. Het is dan ook niet verwonderlijk dat in dit huis naast de witte en rode wijnen ook een flink aantal wijnen geproduceerd worden die met bubbeltjes worden uitgerust.... de Crémant de Bourgogne! Een van die wijnen luistert naar de naam Crémant de Bourgogne 'Cuvée Royale' Brut en is voor volle 100% geperst van de Chardonnay-druif, twee maanden opgevoed op eiken en dan minstens 18 maanden rustig doorgerijpt op fles. Een krachtige, goudgele en overheerlijke wijn in het glas die mag worden beschreven met 'wit fruit, wat rokerig, zachte smaak, niet té droog.... Een echte vin-ik-gewoon-lekker-wijn!

### Voorgerecht

Zuid-Amerika meets Noord-Europa, een gerecht dat eind vorige eeuw de modieuze vermelding 'fusion' zou hebben gekregen, een samensmelting van ervaringen en ingrediënten uit verschillende werelddelen. 'Ceviche' staat bekend als volksvoedsel en wordt bereid uit rauwe vis met het zuur van citroen en limoen om de vis te 'garen', wat ragfijne rode ui, knoflook, iets gember en pepertjes erbij voor de pit. Corvina is een baarsachtige vis die gevangen wordt in 't Kanaal en de Middellandse zee. Dit gerecht bestaat verder uit de huisgerookte zalm, die Huub van de brasserie in 't Groen, op ambachtelijke, authentieke wijze rookt. Mierikswortel verwerkt in de mayonaise en crème fraîche zorgt voor de romige, bindende factor om het geheel in evenwicht te houden.

### Wijn

Het Bourgogne Domaine Dupont-Fahn begon in 1998 een avontuur in de Languedoc. Het klimaat, de zee, de diversiteit van de bodem, de mogelijkheden van het druivenras Chardonnay, deed de familie besluiten om wijngaarden te kopen in de Hérault. Een uitdaging om de wijn te maken in de traditie van de Bourgondische wijngaarden maar dan in de Languedoc. Dat werd deze Chardonnay Languedoc 'Elévé en fûts de chêne' 2009. De Chardonnay-druiven worden handmatig geoogst en voor de persing gesorteerd. Na de gisting rust de wijn zeker 8 maanden op eikenhouten vaten. Deels zijn dat oude vaten en elk jaar worden daar een aantal nieuwe eiken vaten aan toegevoegd. Hierdoor ontstaat een heel fijne witte wijn met een vleug rijp wit fruit en een pietsie toast van de houtrijping. De wijn staat tintelend fris in het glas en is reuze spannend bij iets fraais met vis.

### Hoofdgerecht

Dit gerecht is een gebaseerd van een echte Zuid-Franse specialiteit, de cassoulet. Deze vindt zijn oorsprong in de Midi-Pyreneën, basis is de witte bonen met eend en worst. Wij verfijnen dit gerecht met het vlees van het zwartpoot varken, 'pata negra'. Het varken scharrelt zijn eten bij elkaar en heeft een dieet van eikels en noten. Varkensvlees combineert goed met het lichte zoet van de rode uien, we geven dit gerecht een bittertje door de witlof en radicchio, klein beetje noten zodat het voedsel dat het varken eet terugkomt. Deze verfijnde chorizo is er één van een originele Spaanse slager, dus niet zo'n chemisch gekleurde uit de fabriek.

### Wijn

In de Bordeauxstreek is niet elk Château ook werkelijk een echt kasteel. Een 'loods' mag zich daar al Château noemen. In de Beaujolais is daarentegen een kasteel ook écht een kasteel. In de 13e eeuw werd hier een versterkt huis gebouwd. In de late 16e eeuw werd het herbouwd als kasteel en veel later kwam het in handen van de familie Condemine. Het domein omvat totaal 35 hectaren wijngaard en er is uitsluitend en alleen de Gamay-druif aangeplant. De wijngaarden, met een granieten bodem, bevinden zich rondom het kasteel en liggen lekker in het zonnetje zodat de Château de Juliéna's 'Cuvée Prestige' 2007 een mooie geconcentreerde dieprode wijn kon worden. Een geur van rijp, rood en zwart fruit onderstreept door het zachte aroma van de houten vaten. In de mond kruidig met nog licht aanwezige tannines. Een visitekaartje voor de appellation Juliéna's.